

ASPIRATEUR POUR LE NETTOYAGE DES FOURS ET DES BOULANGERIES



+ *QUALITÉ*

Il évite la contamination et maximise la qualité du produit fini.

+ *SÉCURITÉ*

Il atteint en toute sécurité les zones difficiles à nettoyer à l'intérieur du four alors qu'il est encore chaud.

+ *EFFICACITÉ*

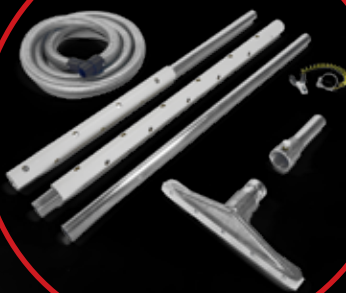
Pour des opérations de nettoyage plus faciles, plus rapides et sans effort.

JUSQU'À 250 °C



FILTRE NOMEX

Il aspire en toute sécurité les miettes et les résidus à haute température.



ACCESSOIRES ADAPTÉS AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

Éviter les brûlures pendant les cycles de nettoyage entre les cuissons.

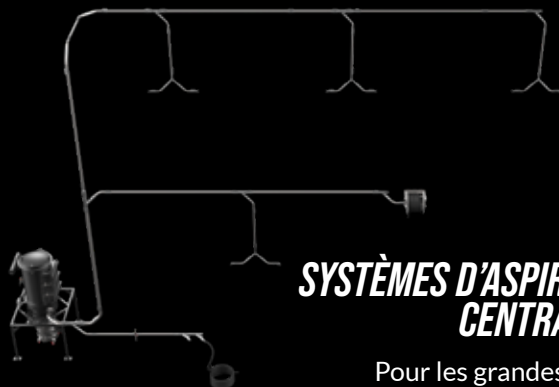
CONTENEUR DÉTACHABLE

Éliminez facilement les résidus aspirés.

FICHE TECHNIQUE

INFORMATIONS TECHNIQUES	UNITÉ	XM 20 OVEN
Type de moteur		2 moteurs by-pass
Puissance	kW - HP	2,6 - 3,5
Tension Fréquence	V Hz	230 50-60
Dépression maximale	mBar	250
Débit max	m ³ /h	380
Capacité	Lt	20
Dimensions	mm	516 X 545 X 994 h
Poids	Kg	38
Filtre primaire		
Type - Polyester		Filtre NOMEX
Surface de filtration	cm ²	15.000
Filtre optionnel		
		Cartouche H14

AUTRES SOLUTIONS POUR LES BOULANGERIES ET LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES



SYSTÈMES D'ASPIRATION CENTRALISÉS

Pour les grandes usines.



SOLUTIONS CERTIFIÉES ATEX

Pour l'aspiration de la farine crue.



PRÉ-SÉPARATEUR POUR MATÉRIEAUX CHAUDS

Avec l'immersion du matériau dans l'eau.